Fiche Technique **CO-SP-004**

# PECTINE JAUNE
## E440i - E337 - E452i

Poudre fine de couleur blanc-crème à beige-clair, d'odeur et de goût neutres.

## DESCRIPTION
### *Composition / étiquetage*

Pectine de fruits fortement estérifiée (59 à 65 %) E440i - Tartrate de sodium et potassium (E337) - Dextrose - Polyphosphate sodique (E452i)

Tartrate de sodium et potassium (E337) et Polyphosphate sodique (E452i) sont des sels retardateurs de gélifications autorisés.

### *Mode d'action / Propriétés*

Pectine à prise lente destinée à la gélification de milieux : - Riches en sucres (supérieur ou égale à 76%)
- Acides (pH compris entre 3,2 et 3,5).

Le gel formé n'est pas réversible par chauffage
Texture finale est assez ferme et peu fondante.

## UTILISATIONS

### *Mode d'emploi*

Pour disperser le produit sans grumeaux :
- soit le prémélanger à sec avec d'autres ingrédients secs puis verser la préparation dans le liquide sous vive agitation
- soit l'incorporer à un milieux non solvant (huile, alcool, solutions concentrés de sucres < 65°brix)

La dissolution complète est obtenue en 15 minutes environ.
Concentration maximale : 4 à 5 % dans l'eau froide
8 à 10% dans l'eau chaude (pour un emploi immédiat), 80 à 85 °C

### *Dosages*

| DOMAINES D' APPLICATIONS | Doses par rapport a la formule totale |
|---|---|
| Pâtes de fruits | 1,0 à 1,2 % |
| Confiseries gélifiées | 1,6 à 1,7 % |
| Fourrages pour biscuiterie et pâtisserie | |

LOUIS FRANCOIS
☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG

## RECETTES TYPES pour 1Kg de produit

| CONFISERIE GELIFIEE à 77 - 78 %d'extrait sec | | PATE DE FRUITS à 76 - 77 % d'extrait sec | |
|---|---|---|---|
| INGREDIENTS | QUANTITE | INGREDIENTS | QUANTITE |
| Pectine ruban jaune | 16 à 17 g | Pectine ruban jaune | 10 à 12 g |
| Sucre fin | 50 g | Pulpes de fruits | 500g |
| Sucre cristallisé | 470 à 500 g | Sucre poudre cristallisé | 50 g |
| Glucose cristal | 320à 280 g | Sirop de glucose (40 DE) | 150g |
| Eau | 360 ml | Glucose cristal | 550 g |
| Acide tartrique ou acide citrique | 6 à 7,5 g | Acide Tartrique (solution à 50%) | 3 à 5g |
| Arôme et colorant | Qté Suffisante | ou Acide Citrique (sol. à 50%) | 4,5 à 7,5g |
| MODE OPERATOIRE | | | |
| - Pré mélanger la pectine avec 50 g de sucre<br>- Chauffer l'eau dans la bassine et verser en pluie la pectine pré mélangée Laisser bouillir 1 à 3mn<br>- Ajouter le sucre et le glucose et cuire jusqu'à 78% d'extrait sec (au réfractomètre ou par pesées)<br>- Arrêter le chauffage, ajouter l'arôme et le colorant et verser l'acide préalablement dissous dans son propre poids d'eau<br>- Maintenir la température de coulage au dessus de 90°C pour éviter la prise avant que la gelée soit totalement coulée | | - pré mélanger à sec la Pectine avec 50g de sucre<br>- Chauffer la pulpe dans une bassine sous agitation et faire tomber en pluie le mélange pectine/sucre<br>- Porter à ébullition 1 à 2 mn, puis ajouter le sirop de glucose et le sucre progressivement,<br>- Cuire jusqu'à obtenir l'extrait sec de 76/77 %<br>- Couper le chauffage et incorporer sous agitation d'acide dissous dans son propre poids d'eau<br>- Couler dans un entonnoir le plus rapidement possible dans les empreintes d'amidon ou les moules, en maintenant la température > à 95°C. | |

## LEGISLATION / SPECIFICATIONS

Conforme aux prescriptions FAO / OMS, de la FDA  et à celles du FOOD CHEMICALS Codex ainsi qu'aux Directives CEE toutefois, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée.

### *Caractéristiques physico-chimiques*

| | |
|---|---|
| Taux d'estérification | entre 59 et 65% |
| Humidité ($H_2O$) | 16 % au maximum |
| pH | 4,1 à 4,6 mesuré en solution aqueuse à 1% de concentration à 20°C |
| Granulométrie | 99 % inférieure à 315 µm |

### *Caractéristiques microbiologiques*

| | |
|---|---|
| Germes totaux | 1000 par gramme au maximum |
| Moisissures et levures | 100 par gramme au maximum |
| Germes pathogènes (Salmonelles dans 25gr, E.Coli dans 1gr) | Absence |

## CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

**Emballage :** Boîte de 1 Kg net. Carton avec sache polyéthylène de 25 Kg.
**Conditions de conservation :** A l'abri de l'humidité et de la chaleur en emballage fermé.
**Péremption :** Durée de vie de 1 an minimum en conditionnement d'origine.

***CODE ARTICLE*** 1Kg ⇒ 1615A - 25Kg ⇒ 1616K

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

04.07.2013/DM/FT-Pectine jaune

**LOUIS FRANCOIS**
**☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com**
**17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG**

# FORMULAIRE ALLERGENES PECTINES ET PECTAGELS

| Allergènes / *Allergen* | Absence / *Absence* | Présence / *Presence* |
|---|---|---|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten / *Cereals – Gluten and products thereof* | **X** | |
| Crustacés et produits à base de crustacés *Crustaceans and products thereof* | **X** | |
| Œufs et produits à base d'œufs *Eggs and products thereof* | **X** | |
| Poissons et produits à base de poissons *Fish and products thereof* | **X** | |
| Arachides et produits à bas d'arachide *Peanuts and products thereof* | **X** | |
| Soja et produits à base de soja *Soya and products thereof* | **X** | |
| Lait et produits laitiers y compris lactose *Milk and products thereof* | **X** | |
| Fruits à coque et produits dérivés *Nuts and products thereof* | **X** | |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame *Sesame seeds and products thereof* | **X** | |
| Céleri et produits à base de céleri *Celery and products thereof* | **X** | |
| Moutarde et produit à base de moutarde *Mustard and products thereof* | **X** | |
| Mollusque et produit à base de mollusque *Molluscs and products thereof* | **X** | |
| Lupin et produit à base de lupin *Lupin and products thereof* | **X** | |
| Sulfites en concentration d'au moins 10 mg/kg *Sulfure dioxide < 10 ppm* | **X** | |

14.02.2014/DM/attestation allergènes_Pectines et pectagels

Ce document est émis d'après les certificats et engagements transmis par nos fournisseurs

**LOUIS FRANCOIS**
**☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com**
**17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG**

# ATTESTATION DE NON-OGM ET DE NON-IONISATION

***Produit :***

**PECTINES ET PECTAGELS**

Selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 publiés le 18/10/03, les produits désignés précédemment ne sont pas soumis à étiquetage OGM.

La directive 1999/2/CE du Parlement Européen (Conseil du 22/02/1999) relative aux denrées et ingrédients traités par ionisation précise les modalités d'étiquetage des denrées et des ingrédients ionisés.

Je, soussignée, Mme RABIA CAHINA, Technicienne Assurance Qualité, certifie que les produits désignés précédemment ne subissent aucun traitement ionisant.
De plus, ils ne sont pas fabriqués à partir de matières premières ionisées.

*Fait à* CROISSY BEAUBOURG

*Date* 14.02.2014

*Signature et Tampon :*

LOUIS FRANCOIS
SA au capital de 437.500 euros
17, rue des Vielles Vignes - B.P n°86
ZA Pariest
77183 CROISSY BEAUBOURG
☎ : 01 64 62 74 20 - Fax : 01 64 62 74 36
E-mail : clients@louisfrancois.com

| **Nutritional information for Pectin JAUNE** | |
|---|---|
| *Average for 100 g* | *CE version* |

| | |
|---|---|
| **Energy values** | 150 Kcal / 620 KJ |
| Fat calories | 0 g |

| | |
|---|---|
| **Fat** | 0 g |
| Saturated Fats | 0 g |
| Trans fatty acids | 0 g |
| Cholesterol | 0 mg |

| | |
|---|---|
| **Total carbohydrates** | 38 g |
| Fibre | 36 g |
| Sugar | 29 g |

| | |
|---|---|
| **Proteins** | 1 g |
| **Vitamins and minerals** | |
| Vitamin A | 0 I.U |
| Vitamin C | 0 mg |
| Sodium | 2300 mg |
| Potassium | 3700 mg |
| Calcium | 150 mg |
| Magnesium | 20 mg |
| Iron | 1 mg |

| | |
|---|---|
| **Moisture** | 13 g |

| | |
|---|---|
| **Ashes** | 12 g |

**LOUIS FRANCOIS**
**☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : clients@louisfrancois.com**
**17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG**